37e Année. — Tome LXXIII. N° 1887 Paris, 28 Août 1930

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN COTE-D'OR 1880-1930

C'est le 17 juillet 1878 que fut constatée officiellement pour la première fois en Côte-d'Or la présence du Phylloxéra qui devait faire traverser au vignoble bourguignon une crise sans précédent et qui faillit même compromettre l'avenir de la Bourgogne viticole.

Peu de personnes, il est vrai, comprirent au début quel fléau les menaçait. Il fallait, pour s'en inquiéter, être au courant de la dévastation déjà avancée des vignobles méridionaux par ce terrible insecte.

Le plus grand nombre des viticulteurs ne put et ne voulut pas croire à une destruction imminente d'un magnifique vignoble en plein rendement et les premiers qui osèrent signaler le danger et parlèrent d'organiser la lutte avant que ne s'étendît le désastre furent traités comme des prophètes de malheur. Dans certains villages de la Côte-d'Or, on alla jusqu'à leur jeter des pierres.

Cependant les taches phylloxériques, d'abord clairsemées, se multiplièrent avec rapidité et il fallut bien se rendre à l'évidence : les vignes qu'on ne voulait pas défendre seraient en peu de temps anéanties. L'émotion fut alors à son comble parmi les vignerons et la lutte s'organisa. L'Etat accorda des subventions pour faire traiter les taches au moyen d'insecticides ; des Syndicats se créèrent dans le même but.

Les procédés de lutte directe donnèrent de bons résultats, mais ils étaient difficiles à appliquer judicieusement et coûteux ; ce ne fut pas cette méthode qui finalement assura l'avenir.

Après les recherches des savants et les expériences nombreuses tentées auparavant dans les contrées méridionales, la reconstitution complète du vignoble sur les porte-greffes américains résistant au Phylloxéra s'imposa, mais au prix de quelles difficultés et de quelles modifications profondes des procédés de culture, c'est ce que nous essaierons de montrer.

Il fallut pour cette formidable entreprise toute la ténacité indomptable du vigneron bourguignon, tout l'esprit de recherche et d'ingéniosité des savants, de grands capitaux et de longues années. Maintenant le viticulteur est bien récompensé de son effort. Il voit son domaine rétabli et aussi florissant qu'avant ce bouleversement.

Voici que 50 ans se sont écoulés depuis le début de cette crise et le moment semble opportun pour jeter un regard en arrière, se rendre compte des efforts accomplis et examiner en détail quelles modifications cette redoutable crise a apportées aux procédés anciens de culture de la vigne en Côte-d'Or. Nous nous proposons donc, après avoir rappelé brièvement ce qu'était *l'ancienne culture*, de décrire *l'invasion phylloxérique et les essais de lutte directe*, puis *la reconstitution sur porte-greffes résistants*. Cette reconstitution a entraîné *une évolution des méthodes culturales* que compliqua l'apparition d'*ennemis nouveaux*, cryptogames et insectes. *Le résumé des travaux d'une année* de culture telle qu'on la pratique maintenant fera pendant à « l'ancienne culture ». Enfin, un bref *aperçu de la situation économique* complétera cette modeste étude. Les conditions économiques ont, en effet, la plus grande influence sur la viticulture en Côte-d'Or ; ce sont elles qui ont amené la diminution progressive des surfaces des vignes ordinaires (réduites de moitié depuis 50 ans), tandis que l'étendue du vignoble occupé par les plants fins n'a pas varié. Du reste, nous nous occuperons presque exclusivement dans cette étude des vignes à plants fins à qui est due toute la renommée des vins de Bourgogne.

I. — ANCIENNE CULTURE

L'ancienne culture, que les événements devaient radicalement modifier, avait comme principales caractéristiques :

1° La plantation en foule, 20.000 à 30.000 ceps à l'hectare, disposés sans ordre, espacés de 35 à 80 centimètres ;

2° La taille sur une tige unique ;

3° L'usage habituel du provignage comme procédé cultural de multiplication et de rajeunissement.

Plantations. — Les plantations nouvelles étaient rares, car le provignage renouvelant chaque année une partie du vignoble, celui-ci pouvait durer plusieurs siècles.

Pour faire une plantation : en novembre, ou, après l'hiver, en février-mars, on rayonnait le terrain, puis on ouvrait tous les 1 m. 60 une fosse de 35 à 40 centimètres de profondeur sur une largeur un peu moindre. Les plants y étaient disposés à une distance de 0 m. 40 environ, couchés dans le fond et relevés verticalement le long de la paroi. On employait des boutures non racinées ou racinées de l'année (chevelus ou chevelées) obtenues dans des pépinières ou parfois provenant de provins.

Avec une partie de la terre de l'ados on recouvrait les plants jusqu'à la hauteur des deux tiges de l'année. Pendant la première et la deuxième année on cultivait la terre, sans toucher aux plants. La troisième année, on plaçait les échalas (paisseaux) et pendant l'hiver on commençait à doubler la vigne, c'est-à-dire à provigner les ceps de manière à réduire l'écartement des lignes à 0 m. 75 ou 0 m. 80. Ce doublement était fait habituellement en quelques années.

La production n'était appréciable qu'après 5 ou 6 ans.

La plantation en rangs doubles évitant le provignage de multiplication n'était pas recommandée.

M. Vergnette de Lamotte estimait le prix de revient de la plantation d'un hectare (fouille, plantation de boutures ou plants racinés, fumier) à 600-750 francs.

Fig. 5.584. — Vigne maintenue suivant l'ancienne culture (Romanée Conti).

On remarquera le nombre des ceps constitués chacun par une tige unique et leur rapprochement.

Le vigneron tient en main les racines très longues d'un vieux cep qu'il vient d'arracher.

Taille. — On taillait en février ou mars, suivant la température.

1° *Pinot.* — La souche était formée par une seule tige terminée par un courson, on ne gardait qu'un sarment, le plus fort et généralement le plus élevé, qui était taillé à trois yeux francs (deux s'il était peu vigoureux).

Chaque année, la souche s'élevait, ce qui entraînait un vieillissement prématuré et corrélativement une amélioration de qualité, mais au bout de 20 à 25 ans, il fallait renouveler le cep par provignage.

2° *Gamay et plants ordinaires.* — Chaque cep de gamay portait 2, 3 ou 4 bras, et on conservait sur chacun un courson de 2 à 3 yeux.

Provignage. — Le provignage, outre son rôle de multiplication des souches, rajeunit, éternise les ceps originels et pourvoit au remplacement des souches disparues ou affaiblies.

En hiver, un fossé profond (30 à 40 cm. de profondeur sur 35 de largeur), le provin, était creusé près de la souche-mère dans la direction où devait être disposé le nouveau plant.

On enlevait d'un côté les principales racines pour coucher la souche au fond de la fosse. Le pied et les sarments étaient maintenus à terre par le pied du vigneron ou au moyen de crochets jusqu'au moment où la fosse était comblée de terre.

On redressait alors hors de terre les deux sarments ou « saillies » conservés :

Fig. 5.585. — Ancienne culture (Romanée Conti).

Les fosses sont celles des provins.

le plus long sur l'emplacement de la souche enterrée, l'autre au point où devait être situé le nouveau cep ; ils étaient taillés à 2 ou 3 yeux hors terre.

Suivant les régions il y avait des variantes dans le procédé ; à Vougeot, la fosse plus longue permettait d'y coucher 2 à 3 ceps. Le nombre des sarments conservés pouvait ainsi s'élever à trois.

En certains endroits de la Côte de Nuits, on établissait même de longues tranchées allant d'un bout à l'autre de la vigne dans lesquelles on couchait deux rangs de ceps.

La terre était rejetée à droite et à gauche sur les rangs voisins, ce qui constituait un *terrage* .

On faisait généralement de 450 à 600 provins par hectare avec de 1.200 jusqu'à 2.000 saillies ; de cette façon 1/20 environ des ceps étaient renouvelés chaque année.

Façons culturales. — Nous avons indiqué les pratiques essentielles de l'ancienne culture. Suivons, maintenant, le calendrier du vigneron :

1° Au mois de mars commençait le premier labour : binage assez profond (10 centimètres) avec une houe à deux dents appelés meigle.

2° Il était suivi de la mise en place des échalas, facilitée par l'emploi de la clef-ficheuse.

3° En mai avait lieu l'accolage : on fixait les jeunes rameaux aux échalas avec des liens de paille de seigle (gluis) ; il devait être terminé à la floraison.

4° En mai-juin (avant floraison) deuxième façon avec le fessou (houe à lame plate), c'était, à proprement parler, un sarclage.

5° L'ébourgeonnage (évasivage) consistait à enlever les jeunes pousses inutiles développées sur les ceps.

6° Par le rognage on coupait l'extrémité des pampres qui dépassent les paisseaux.

7° En juillet, on donnait un troisième binage.

8° En août, un deuxième rognage.

Après la vendange et la vinification reprenaient les travaux de la vigne.

On arrachait les échalas, on les aiguisait et les réunissait en tas. On répandait le fumier et on l'enterrait par la culture hivernale. C'était également le moment du provignage.

Ajoutons que les vignes se faisaient le plus souvent « à moitié », surtout dans la Côte de Beaune, le vin d'une part, les frais d'empaisselage, de vendange et de vinification d'autre part, étant partagés entre le propriétaire et le vigneron.

Dans les climats à très grands vins, et surtout dans la Côte de Nuits, les propriétaires aimaient mieux faire cultiver « à l'argent ». La culture leur revenait à 600 ou 800 francs à l'hectare tous frais compris.

Encépagement. — L'encépagement qui, d'ailleurs, dans ses grandes lignes, n'a pas été modifié, était très caractéristique et très tranché ; les cépages se divisaient en deux groupes suivant la qualité des produits :

1° *Cépages à vins fins*

a) *Vignobles rouges :*

Ils semblent de fondation en Côte-d'Or. Le *Pinot noir* (dit *Noirien*) à grappe plutôt petite, à grains peu serrés, était le plus cultivé. Il donnait 10 à 20 hectolitres de vin à l'hectare.

Une variété, le *Pinot gris* (ou *Beurot*) lui était parfois mélangée dans les proportions de 1/15 ou de 1/20, pour donner plus de finesse encore au produit. Quelques plants de chardonnays se trouvaient aussi disséminés dans les vignes fines rouges.

Le *Pinot de Pernand* sélectionné pour sa fertilité aux dépens de la qualité occupait de bien rares plantations.

b) *Vignobles blancs :*

Le *Chardonnay* appelé aussi (à tort au point de vue ampélographique) *Pinot blanc* était cultivé en grand dans la région de Meursault. C'est également un cépage peu productif, 12 à 20 hectolitres à l'hectare.

2° *Cépages à vins ordinaires*

a) *Vignobles rouges :*

Le *Gamay* était cultivé sur de grandes étendues, il a donné différentes variétés :

Gamay rond, fin, peu fructifère, peu cultivé ;

Gamay de Malain, de Bévy, d'Arcenant, de fertilité croissante ;

Gamay teinturier de Bouze (rares plantations) ;

Gamay et Pinot mélangés donnaient les vins dits « passe-tout-grains ».

b) *Vignobles blancs :*

L'*Aligoté* (cépage de coteau) qui donne un vin blanc très estimable et de bonne garde.

Le *Melon* dont la grappe serrée sujette à la Pourriture, produit abondamment en plaine un vin commun.

Les vignobles de l'Auxois, du Châtillonnais et du Nord de Dijon cultivaient, en outre, d'autres cépages.

(*A suivre.*)

A. Gerbeaut,
Ancien chef de pratique à l'Ecole de Viticulture de Beaune.

G. Constant,
Ingénieur Agronome, Ancien Professeur d'Agriculture, à Beaune, Directeur des Services Agricoles d'Indre-et-Loire.

L.-N. Latour,
Ingénieur agronome.

VINIFICATION

ANHYDRIDE SULFUREUX ET PHOSPHATE D'AMMONIAQUE

A propos d'un arrêt de la Cour de Montpellier

A la veille des vendanges, alors qu'une crise cruelle menace toujours la viticulture et qu'il est démontré que cette crise est avant tout une *crise de qualité*, il est utile de revenir sur une question remise en discussion chaque année, celle de l'emploi des adjuvants dans la vinification.

Trois de ces adjuvants dominent tellement tous les autres qu'ils sont presque seuls à considérer : les *levures*, les *produits sulfureux*, le *phosphate d'ammoniaque*.

Des levures nous parlerons séparément dans un autre article, à propos des merveilleux résultats de la fermentation superquatre. Occupons-nous des deux derniers.

Nous n'aurions presque rien à ajouter à l'étude critique que nous avons présentée l'an dernier et qui a été reproduite par de nombreux journaux et revues, si un procès retentissant par ses péripéties — il a duré près de deux ans — et qui vient d'être clos par un arrêt du 23 juillet dernier de la Cour de Montpellier, ne suggérait quelques réflexions salutaires.

(1) L. Semichon, Encore les solutions nutritives pour la vinification, *Revue de Viticulture* du 25 juillet 1929.

L'un des produits sulfureux les plus employés est le *métabisulfite de potasse* qui contient 55 à 57 % d'anhydride sulfureux. Il est cristallisé ; on peut le peser ; son emploi est simple et commode. Nous avons maintes fois montré que le mieux est d'en préparer une solution concentrée *dans du vin*, la solution dans l'eau prêtant à critiques, la solution dans le moût rendant inefficace au point de vue biologique une grande partie de l'anhydride sulfureux employé.

Mais le métabisulfite a un inconvénient : son emploi est limité par la loi à 20 grammes par hectolitre de vin. Lorsque l'état de la vendange exige l'emploi d'une dose d'anhydride sulfureux supérieure à 10 gr. par hecto, il faut recourir à une autre forme de l'acide sulfureux. Ces cas sont fréquents : vendanges pluvieuses, raisins limonés, raisins mildiousés, raisins atteints de Pourriture grise, etc...

Dans ce dernier cas surtout, où les acides fixes naturels du raisin sont en partie détruits par le Botrytis, l'emploi d'une quantité importante de métabisulfite introduit dans le vin une notable quantité de potasse qui sature une partie de l'acidité déjà trop faible. Le même inconvénient se répète dans les vendanges manquant d'acidité, soit par maturation avancée, soit pour une autre cause.

Aussi, dans les grands et moyens domaines s'est répandu l'emploi de *l'anhydride sulfureux liquéfié*, vendu en bouteilles d'acier. Quand on ouvre le robinet détendeur fixé sur la bouteille, l'anhydride sulfureux s'échappe à l'état gazeux. Si au moyen d'une lance on dirige le jet dans la vendange foulée, le gaz sulfureux se dissout et se combine en grand excès dans un rayon très restreint autour de la pointe de la lance, mais la vendange située au delà de quelques décimètres n'en prend pour ainsi dire pas ; la répartition du gaz est donc très défectueuse.

C'est pourquoi la pratique s'est généralisée de faire détendre le gaz de la bouteille dans un récipient contenant de l'eau. Les uns se servent d'une comporte, d'autres d'un demi-muid. Pour ne pas perdre beaucoup de gaz on l'envoie par un tube percé de petits trous, et il barbotte doucement pendant des heures et des heures. C'est cette *solution aqueuse d'acide sulfureux* dont on se sert pour arroser la vendange.

L'inconvénient — il y en a toujours un — est que, à la température de 15 degrés, l'eau ne dissout que 5 pour cent d'anhydride sulfureux, et 8 pour cent à 0° (en volume), soit un grand maximum de 70 à 80 gr. d'anhydride sulfureux par litre si la température n'est pas trop élevée aux vendanges.

Eh bien ! en pratique, on ne dépasse guère 5 % en poids, soit 50 gr. d'anhydride sulfureux par litre d'eau. C'est peu. On a parlé de mouillage opéré sous le couvert de cette opération. En réalité, même un sulfitage à 25 gr. d'anhydride sulfureux par hecto, en plusieurs fois, ce qui est énorme, correspondrait à un mouillage d'un demi pour cent ! (0,5 pour cent). Reste la tentation d'invoquer le prétexte de cette forme de sulfitage pour introduire clandestinement une quantité d'eau plus élevée dans un but frauduleux !

Mais pourquoi ne pas dissoudre le gaz sulfureux dans du vin, comme le bi-

sulfite ? — Il n'en dissout pas sensiblement plus que l'eau et l'inconvénient de la grande dilution demeure.

C'est dans cette question controversée qu'intervient le procès dont nous avons parlé plus haut :

Un propriétaire employant l'anhydride sulfureux dissous dans l'eau est l'objet d'une visite des agents du service de la Répression des fraudes qui prélèvent un échantillon, mélange de moût et de solution sulfureuse. Cet échantillon est soumis au laboratoire qui le déclare « moût fortement mouillé ». Instruction, expertises. Les experts devant un si étrange liquide demandent pour pouvoir en juger à être éclairés sur son origine. Ils concluent moût fortement mouillé par addition de solution sulfureuse (il s'agissait de 25 à 30 litres de liquide).

Le juge rejette toute intention frauduleuse et rend un non-lieu. La C. G. V. partie civile fait appel. La Chambre des mises en accusation, après nouvelle enquête, confirme le non-lieu.

La Régie, en présence du fait matériel de mouillage, même sans intentions frauduleuses, dresse procès-verbal. L'affaire rebondit en correctionnelle, la Régie est déboutée. Appel. C'est alors que la Cour rend l'arrêt du 23 juillet.

Elle rejette les prétentions de la Régie comme intervenant tardivement dans une affaire déjà jugée. Mais là n'est pas le point qui nous intéresse, savoir : *l'emploi d'une dilution aqueuse d'anhydride sulfureux est-il légal ou non ?*

Sur ce point, la Cour, dans ses attendus, après avoir affirmé que le mouillage de la vendange est aussi répréhensible et dolosif que le mouillage du vin et comporte pour le produit obtenu le caractère de dilution alcoolique avec toutes ses conséquences, ajoute :

« Attendu qu'à la suite de l'information ouverte sur la constitution de par-
« tie civile de la C. G. V. seule, le juge d'instruction de l'Aude a décidé le
« 4 février 1929 qu'il ne résultait pas de la procédure des charges suffisantes
« de faire présumer, R... coupable d'avoir à N..., le 15 septembre 1928... fal-
« sifié le moût de sa vendange par addition d'eau.

« Attendu que le 25 avril 1929, sur opposition de la partie civile, la Cham-
« bre des mises en accusation confirma l'ordonnance du juge d'instruction
« et décida par les motifs de son arrêt que *l'adjonction d'une solution sulfu-*
« *reuse aqueuse, d'un usage courant à la vendange, procédé recommandé par*
« *les œnologues et reconnu par le service de la Répression des fraudes, ne*
« *saurait constituer une infraction à la loi pénale, à moins que, par suite de*
« *la quantité d'eau ajoutée, la solution aqueuse ne présente le caractère d'un*
« *mouillage frauduleux....* »

Cet arrêt fait jurisprudence. Si les agents avaient prélevé des échantillons de la solution sulfureuse à la sortie du fût où elle a été préparée, la justice aurait pu examiner ou faire examiner, à dire d'expert, si, « *par suite de la quantité d'eau ajoutée, la solution aqueuse ne présente pas le caractère d'un mouillage frauduleux* ».

Sur l'échantillon prélevé dans le conquet, mélangé du moût d'égouttage des

raisins, il était difficile ou impossible aux experts de déterminer à quelle dilution l'acide sulfureux avait été employé.

Le fait œnologique reste donc entier. Celui de *savoir s'il est acceptable d'autoriser l'emploi de solutions sulfureuses qui, en pratique, ne peuvent guère dépasser la concentration de 50 gr. d'anhydride sulfureux par litre d'eau.* Les dirigeants de la C. G. V. y sont hostiles. On ne saurait le leur reprocher, l'emploi de l'eau en vinification, même légitimé comme en l'espèce, pouvant trop souvent, estiment-ils, ouvrir la porte à des abus.

Si la jurisprudence n'est pas encore fixée, il serait très dangereux de se laisser aller à des abus.

Devant cet inconnu, devant cette appréhension, il nous paraît opportun de rappeler que le phosphate d'ammoniaque, produit autorisé, permet d'augmenter beaucoup la solubilité de l'anhydride sulfureux dans l'eau. Voici à nouveau les chiffres comparés :

Solution d'SO^2 dans l'eau : 80 gr. par litre, pratiquement 50 gr.

Solution d'SO^2 dans le phosphate monoammonique : 130 gr. par litre.

Solution d'SO^2 dans le phosphate diammonique : 250 gr. par litre.

Il est donc prudent et sage pour les caves coopératives ou particulières dans lesquelles on emploie l'anhydride sulfureux liquéfié, de le faire dissoudre, *non pas dans l'eau, mais dans une solution de phosphate diammonique.* On aura une solution 5 fois plus concentrée.

A bien considérer les choses, on peut alors se demander pourquoi les vignerons, si fortement occupés au moment des vendanges, s'appliqueraient ainsi à monter chez eux une sorte de petite usine dans laquelle il leur faudra contrôler à chaque instant le titre des solutions obtenues pour agir avec précision et sécurité ?

Cette fabrication est en effet celle à laquelle se livrent les maisons sérieuses qui vendent sous des marques commerciales qui leur sont propres, des *Solutions nutritives* qui ne sont pas autre chose qu'une solution de gaz sulfureux dans une solution de phosphate diammonique.

Exigez que le phosphate soit diammonique.

Exigez le dosage garanti de l'acide sulfureux.

Exigez le dosage garanti de l'ammoniaque.

Nous sommes donc obligé de constater à nouveau que ces solutions nutritives du commerce, à la condition qu'elles soient bien préparées et qu'elles satisfassent aux garanties de dosages précitées, sont pour la saine et bonne vinification des adjuvants sûrs qui dispensent le vigneron d'une préparation délicate et difficile à pratiquer à la propriété.

Quant à l'introduction du phosphate dans le vin, nous avons montré l'an dernier que les critiques qu'on a formulées contre son emploi sont sans fondement. Des recherches en cours montreront sans doute que l'acide phosphorique joue un rôle bien plus important qu'on ne pense.

LUCIEN SEMICHON.
Directeur de la Station œnologique de Narbonne (Aude).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de l'Aude (L. S.) — Situation du vignoble du Tarn (J. Tibbal. — Situation du vignoble de la Dordogne (G. P). — Situation du vignoble de la Gironde : région des grands vins blancs de Bordeaux (Georges Bord). — Situation du vignoble des Charentes (J.-L. Vidal). — Situation du vignoble de l'Indre (P. Thiéry).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La moyenne de la température s'est un peu élevée dans notre région du bas Languedoc et les orages ont été moins fréquents cette semaine. Quelques ondées seulement dans la nuit ou le matin, ondées qui n'ont pas fait du mal aux raisins, au contraire. Une coïncidence bizarre a voulu que pendant trois mardis suivis, la pluie soit tombée toute la matinée à Montpellier. Comme c'est le jour du marché des vins, les propriétaires viticulteurs, pensant que ces pluies trop fréquentes favorisaient le développement du Mildiou ou la Pourriture, ne voulaient pas vendre le vin qui leur restait de la récolte 1929.

Une autre année, au contraire, la pluie du milieu et fin août aurait enchanté les viticulteurs du bas Languedoc.

Nous devons dire que malgré les fortes attaques du Mildiou en mai, juin, juillet, les pluies du mois d'août n'ont pas fait de mal à notre vignoble dont les coteaux souffrent encore de la sécheresse.

S'il n'avait pas plu dans le courant de ce mois, les vignes qui avaient été sauvées du Mildiou, sur les coteaux, auraient dépéri par la sécheresse et les raisins qui restaient n'auraient pas mûri. Ce que nous disons doit paraître impossible aux personnes qui ne connaissent pas le Midi. C'est pourtant la réalité.

Sans les pluies d'août, les coteaux n'auraient pas été les seuls à souffrir de la sécheresse ; les vignes des plaines se seraient fortement ressenties de la chaleur, parce qu'elles n'ont pas pu être travaillées. Le sol de ces vignes, où l'eau a séjourné, est tassé et souvent recouvert de mauvaises herbes qui évaporent. Les grains de raisins, surtout les Aramons, n'ont pas le développement qu'ils devraient avoir, par manque d'humidité, le sol évaporant beaucoup plus lorsque la croûte de la surface n'a pas été brisée.

Donc, malgré les pluies abondantes et presque continuelles de l'automne, de l'hiver et du printemps derniers, malgré les orages et les ondées que nous avons subis pendant l'été, la vigne craint beaucoup plus la sécheresse en ce moment que les années précédentes à la même époque où elles n'avaient presque pas eu de pluies de toute l'année. Cela paraît tout à fait anormal. Heureusement encore que nous n'avons pas eu les fortes chaleurs de certains étés.

Les vignes plantées large dans un sens, qu'on a pu gratter dans le mois, sont beaucoup plus fraîches. Ce qui doit expliquer le manque de résistance à la sécheresse de notre vignoble, c'est la faiblesse des ceps causée par les attaques successives de Mildiou dans les mois précédents.

Ce que nous avons constaté, en parcourant le vignoble du bas Languedoc, c'est l'irrégularité de son état. Les territoires de certaines localités n'ont presque pas été touchés par le Mildiou, tandis que les voisins sont ravagés. A côté de vignes à feuillage assez vert, dont les raisins ont totalement disparu, on voit d'autres vignes avec leur récolte presque complète.

Le feuillage des vignes de plaine a peut-être plus souffert que celui des coteaux ; mais les raisins ont été bien mieux conservés en plaine que sur les coteaux.

Chose bizarre, dans l'ensemble les coteaux ont été presque ravagés, tandis que les plaines donneront une récolte pouvant s'évaluer aux trois quarts de la récolte moyenne.

Les viticulteurs qui ont pu conserver une bonne partie de la récolte jusqu'à maintenant augmenteront le rendement s'ils ont employé le personnel

disponible pendant ces derniers jours à faire une œuvre superficielle, pour enlever les mauvaises herbes et briser la croûte de la surface du sol.

Enfin, après l'interrogatoire de beaucoup de viticulteurs, dans les centres que nous venons de parcourir, nous constatons que les vignes travaillées un peu avant, pendant ou aussitôt après la floraison, ont eu leurs râfles toutes desséchées. De rares raisins restent sur les ceps.

Les sulfatages à fortes doses, suivis de poudrages ont donné de bons résultats surtout lorsqu'ils ont été faits à point.

L'année 1930 est une de celles dont les agriculteurs et viticulteurs de notre Languedoc garderont un très mauvais souvenir.

Le raisin n'a pas été le seul à souffrir. Tous les arbres fruitiers ont supporté les mauvais effets de cette année anormale. Les amandiers qui avaient bien fleuri en janvier n'ont donné *aucun fruit*. Les oliviers dont la floraison avait été abondante ont conservé très peu d'olives. La variété d' « Eucques » n'a rien retenu. Les figuiers n'ont pas donné leur première récolte de figues. La seconde, qui devrait mûrir maintenant, est en retard et semble bien compromise. Les pêchers n'ont rien produit.

Les vendanges ne tarderont pas à commencer et ne seront pas aussi en retard qu'on pensait. Elles seront tout de même bientôt faites dans notre Languedoc où les syndicats ouvriers des bourses de travail ont déjà affiché les salaires : les hommes, 35 francs et 3 litres de vin ; les femmes, 22 francs et 2 litres de vin par jour. Certaines localités éprouvées par le Mildiou, où la main-d'œuvre ne fera pas défaut, paieront un peu moins. A ces prix, dans les vignobles fortement atteints, la vendange, le pressurage et la décuvaison reviendraient plus cher que la valeur du vin fait ; même aux prix actuels de 19 à 20 francs le degré. Parce que les vendangeurs ne couperaient pas beaucoup de raisins en un jour, sur des ceps ravagés.

Dans l'ensemble du Languedoc et Roussillon, nous comptons toujours une bonne demi-récolte.

De crainte de fortes pluies en septembre, il sera bon de vendanger aussitôt la maturité constatée.

Les ceps étant faibles, par suite des maladies cryptogamiques, les raisins seraient plus prédisposés à la Pourriture que pendant les années ordinaires.

Il faut donc préparer la vaisselle vinaire dès maintenant, si ce n'est déjà fait. L'année dernière, on a été surpris par la rapidité de la maturité. Ce serait plus dangereux cette année.

Les pressoirs doivent être aussi mis en état, parce que la cuvaison sera de courte durée, si l'on veut avoir un bon vin.

Nous parlerons de la vinification dans notre prochaine chronique.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de cette dernière semaine ont été plus animés et plus fréquentés que les précédents ; mais peu d'affaires traitées.

Les propriétaires viticulteurs détenteurs de vins de la récolte 1929 et quelques-uns de 1928 se sont décidés à donner des échantillons aux courtiers ; mais le commerce a boudé, ainsi que nous le faisions prévoir les semaines précédentes.

Les négociants qui avaient acheté des vins à 70 et 80 francs l'hecto les ont repassés par des reventes au moment de la hausse et ont ainsi approvisionné les centres de consommation qui attendent maintenant les premiers résultats des vendanges, avant de se lancer dans de nouveaux achats.

Beaucoup de propriétaires viticulteurs que nous avons vus dans les marchés de la semaine dernière, nous ont exprimé leurs regrets de n'avoir pas suivi nos conseils, lorsque nous les engagions à vendre aux prix de 17, 18 et 19 francs le degré.

Comme nous le faisions prévoir, les prix pratiqués dans le mois d'août ont favorisé l'arrivée des vins d'Espagne et de Grèce.

Le port de Sète, qui n'avait pas reçu de bateaux chargés de vins d'Espagne et de Grèce depuis l'année dernière, vient d'en recevoir plusieurs.

Les vins d'Algérie se paient quai Sète, tous frais compris, à 15 fr. 50 et 16 fr. 50 suivant qualité. Les supérieurs se paient jusqu'à 17 francs le degré. Les vins d'Espagne ont à peu près la même cote.

La location des wagons-réservoirs est toujours élevée et se maintiendra au taux actuel à cause des nouveaux vins qui vont être expédiés pour rafraîchir les vieux. Ils se paient actuellement de 6 fr. 50 à 8 francs l'hecto-voyage.

La location des futailles est de 0,20 à 0,40 suivant matériel et lie.

Pendant ce temps, la C. G. V. et la Fédération des Comités de défense du vin échangent des lettres aigre-douces dans les journaux politiques de la région. Cela ne peut que nuire au but que poursuivent ces deux associations.

La division cause de la faiblesse. Ainsi que nous l'avons dit, la C. G. V. a eu de graves torts ; mais le président actuel nous paraît qualifié pour diriger cette grande association. Nous connaissons son passé, son énergie et son désintéressement.

On aurait dû aussi changer les présidents de certaines sections de la C. G. V. surtout ceux qui ne sont pas propriétaires terriens et n'ont qu'un intérêt secondaire à défendre le bien des autres.

Les Chambres d'Agriculture sont des organismes qui, jusqu'à maintenant, n'ont fait que grossir les feuilles de contributions. Les agriculteurs ne vont pas voter et à la tête de ces Chambres se trouvent aussi quelquefois des personnes qui n'ont aucune propriété terrienne. On conviendra que ce n'est pas bien régulier.

Nous reviendrons là-dessus après les vendanges. — E. F.

Situation du vignoble de l'Aude. — Le mauvais temps n'a cessé de régner depuis le mois de mai dans la région méridionale. Pluies, averses, orages, grêle, rosées, se sont succédé sans presque aucun répit.

La Coulure a été assez abondante, particulièrement dans les vignes de coteaux qui ont souffert l'an dernier de la sécheresse et qui avaient du bois maigre. Les pluies de cette année leur ont donné au printemps une belle végétation, mais la sortie des raisins a été assez maigre et un assez grand nombre de grappes ont coulé à la floraison.

Le Mildiou a fait des ravages étendus. Certains vignerons ont pu s'en préserver à peu près, particulièrement dans les plaines de Coursan et de Narbonne par des sulfatages répétés, jusqu'à 13 à 17. Mais beaucoup n'ont pu se défendre et ont vu leur récolte emportée dans une proportion extrêmement variable allant, suivant les parcelles, du dixième à la totalité. Aussi la récolte sera-t-elle « très jalouse ».

Ces tous derniers jours, une attaque violente d'Eudémis (2e génération) s'est déclarée à Roquecourbe à mi-chemin entre Narbonne et Carcassonne dans un vignoble jusque-là bien défendu du Mildiou. Il est à craindre que ce fait s'étende à d'autres vignobles.

Le Mildiou et les orages sont surtout responsables de la grosse diminution de la récolte. L'irrégularité des dégâts empêche d'en donner une appréciation un peu nette. Cependant, dans l'ensemble, il est peu probable que l'Aude produise plus de 4 millions à 4 millions 1/2 d'hectolitres. — L. S.

Situation du vignoble du Tarn. — Depuis ma note du 10 juillet, la situation de notre vignoble s'est encore aggravée. La récolte de toutes les vignes mal défendues est à peu près perdue, là on ne vendangera pas ou très peu de chose. Les invasions de Mildiou et de Rots divers se sont multipliées et développées sans interruption ; les viticulteurs prévoyants qui ont exécuté les traitements préventifs, suivis tous les 7 à 8 jours, par des sulfatages copieux et bien faits, auront la satisfaction de rentrer une bonne récolte de raisins.

Le Mauzac blanc, cépage qui produit le délicieux vin blanc doux de Gaillac, est particulièrement touché par le Rot brun et pourtant, ce plant avait une réputation de résistance aux maladies cryptogamiques. Il y a dans la marche et l'évolution du Mildiou des bizarreries qu'on ne s'explique pas ; il est bon

d'ajouter que notre canton se trouve placé au centre d'un foyer d'une virulence exceptionnelle.

Qu'on le veuille ou non, un certain nombre d'Hybrides P. D. sortent triomphants de l'épreuve ; ils sont admirables de verdeur, de santé et de fructification et, n'en déplaise aux détracteurs systématiques des Hybrides, un ou deux traitements, même légers, ont suffi pour les maintenir en excellent état, le Mildiou ayant peu de prise sur les P. D. en général. Les Viniferas, traités de 5 à 8 fois, ont perdu une partie de leur récolte.

Les cours des vins ont subi une très forte hausse, on paie de 17 à 19 francs l'hectolitre net.

La récolte de blé a été pitoyable, la rouille, la verse et l'échaudage ayant ravagé les champs les plus beaux et les plus fournis, conséquence des pluies incessantes de l'hiver et du printemps. — Tibbal.

Situation du vignoble de la Dordogne. — Comme suite à la note que vous avez publiée dans votre estimable journal du 12 juin, je ne peux que vous confirmer les appréhensions que j'avais à ce moment sur l'état dans lequel serait notre vignoble actuellement.

En effet, avec l'été déplorable que nous avons pour toutes les cultures, orages accompagnés de grêle dans certaines régions, pluies, journées très froides suivies de quelques journées très chaudes, nous avons, en Dordogne et les régions environnantes, des invasions très sérieuses de Mildiou, Rot, Eudémis, Cochylis qui ont atteint si sérieusement nos vignobles que les propriétaires qui à un moment donné étaient enchantés des apparences constatent maintenant que la récolte, d'une façon générale, sera déficitaire et bien inférieure à celle qu'ils espéraient.

D'après ce que j'ai vu et les renseignements que j'ai, nous avons des parties très belles, soit qu'elles aient été très souvent traitées et surtout que leur terrain ou leur position aient permis de lutter plus efficacement contre toutes les maladies, nous rencontrons des parties qui, malgré tous les soins voulus, sont sérieusement atteintes, feuilles grillées, sève arrêtée, grappes atteintes par les Rots, l'Oïdium, etc., font que l'ensemble laisse beaucoup à désirer ; aussi, quoique la saison soit avancée, on ne saurait trop engager les propriétaires à traiter la nouvelle végétation du mois pour préparer un aoûtement complet et avoir des bois mûrs pour la récolte de l'année prochaine.

L'emploi des soufres cupriques se généralise ainsi que les bouillies auxquelles on ajoute des arséniates ; elles ont mieux protégé les récoltes et les quelques propriétaires qui les ont employées ne regrettent pas ce léger supplément de dépense.

En résumé, l'année dans notre région sera dans l'ensemble médiocre, ce qui explique la hausse qui s'est produite sur les vins en ce moment. Quant à la qualité, nous ne saurions l'envisager, étant subordonnée au temps que nous aurons jusqu'au moment de la récolte qui ne se fera dans la région que dans 3 ou 4 semaines. — G. P.

Situation du vignoble de la Gironde. — *Région des grands vins blancs de Bordeaux.* — La deuxième quinzaine de juillet a été caractérisée par des orages, de la pluie et, comme conséquence, de fréquents refroidissements. Les grappes ont continué à s'éclaircir : tous les jours, quelques grains montraient les atteintes du Rot Brun.

Le 1er août, belle journée chaude qui a causé, çà et là, quelques accidents de *grillage ;* mais le beau temps ne dure pas. Même répétition le 11 août. Toutefois, l'ensemble des trois premières semaines du mois nous a apporté plus de chaleur que le précédent tout entier.

La véraison est commencée pour les cépages de deuxième époque (20 août). On constate une assez sérieuse invasion d'Eudémis, d'autant plus manifeste que le nombre des grains a été bien réduit par la Coulure et par les dégâts du Mildiou sous toutes ses formes.

Les détenteurs de vins vieux, fort ébranlés par la carence des acheteurs et tout le bruit mené autour de la surproduction probable, avaient accepté quelques propositions relatives à la récolte 1928 à des prix comportant 25 % de rabais sur les prix payés à l'automne dernier. Le déficit désormais certain leur a permis de se ressaisir; mais les transactions sont fort limitées pour les vins supérieurs et les vins moyens. Toute l'activité du commerce se porte sur les vins les plus ordinaires, dont les cours ont *plus que doublé* depuis trois mois. — Georges Bord.

Situation du vignoble des Charentes. — Les belles apparences de récolte du début n'existent plus dans les Charentes. Le Mildiou, après la Coulure, a fait beaucoup de mal. Non seulement les feuilles, mais aussi les raisins ont été fortement atteints. Certaines vignes ont perdu à peu près toutes leurs grappes. On n'y vendangera pas. D'autres ont perdu demi-récolte. Enfin, une partie du vignoble, plus privilégiée et mieux soignée, a relativement peu de mal.

Les bas-fonds, d'habitude les premiers et les plus atteints, ont été les plus faciles à défendre. Au contraire, les coteaux ont été violemment attaqués.

Le Saint-Emilion a souffert plus que la Folle Blanche, surtout du Mildiou de la grappe. Le Colombard est très chargé de raisins, cette année, et a particulièrement résisté à la maladie.

A cause de la grande irrégularité des dégâts, il est difficile d'apprécier l'étendue des ravages, même avec une approximation relative. Mais on peut affirmer, avec beaucoup de chance de ne pas exagérer, que plus d'un tiers au moins de la récolte en perspective du début est définitivement anéantie.

Et, si le temps ne se rétablit pas sous peu, le défaut de maturité réduira à la moitié seulement la récolte eau-de-vie du pays du cognac.

Cela d'autant plus que la Pourriture grise a déjà commencé de compromettre sérieusement la production des Folles Blanches, dont cette maladie est le plus redoutable ennemi.

Si l'on ajoute que, dans certains vignobles, les Colombards souffrent maintenant de l'Oïdium, et que le défaut de soleil rend les soufrages inefficaces, l'on comprendra que le déficit d'une récolte déjà très éprouvée peut être légèrement diminué, ou très fortement aggravé, suivant le temps qu'il va faire d'ici aux vendanges. — J.-L. Vidal.

Situation du vignoble de l'Indre. — Le vignoble de l'Indre n'a pas été plus épargné par les intempéries que celui des autres régions françaises. Alors que tout jusqu'à la floraison laissait espérer une bonne récolte, par hasard respectée des gelées printanières, les belles perspectives s'évanouirent lorsqu'au début de juillet l'invasion intense du Mildiou fit fondre littéralement les grappes des plants français.

Le viticulteur est resté impuissant devant la marche foudroyante de l'invasion. Il faut avouer qu'il néglige bien à tort une pratique très précieuse, celle du poudrage. Les fines poudres cupriques, employées à une époque où le développement du feuillage est abondant et masque le fruit, atteignent beaucoup plus facilement les grappes que les pulvérisations liquides et les protègent dès lors efficacement.

Les bonnes régions d'Issoudun et Reuilly, du Menoux, de La Châtre et du pays de Valençay, là où l'on fait d'excellents vins blancs de Sauvignon, et des vins gris, fins et fruités de Gamay et de Malbec, ne pourront donc donner qu'une vendange bien restreinte.

Ailleurs, là où la vigne est cultivée pour le vin de consommation familiale, les hybrides producteurs directs fourniront une récolte. Ils ont, en effet, suffisamment résisté aux maladies ; pourtant, certains d'entre eux ont-ils connu les attaques de l'Oïdium et surtout celles de l'Anthracnose.

Le viticulteur berrichon a vendu de bonne heure ses bons vins de 1929, trop tôt pour bénéficier de l'élévation des cours, et ce n'est point cette année qu'il pourra compter sur une revanche. — P. Théry.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs ; 9°, 145 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 245 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 520 fr. à 550 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 30. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 40.

Bordeaux. — Vins blancs 11 à 12°, les 9 hectolitres, 2.000 fr. Vins rouges, 2.000 à 2.200. Saint-Emilion, 2.000 à 2.500 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 600 à 700 fr. Mâconnais, 450 à 600 fr. ; blancs, 500 à 850 fr. Beaujolais, de 575 à 875 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois. 500 à 650 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 500 à 800 fr. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 300 à 350 fr. l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 350 à 500.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 600 à 650 fr. ; 2e choix, de 550 à 600 fr. Gros plants 1929, de 200 fr. à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 ; Rouge, de 13 fr. » à 15 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. » à 15 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 14 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Vins pour la distillerie, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » à » fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, » fr.

Midi. — *Nîmes (25 août 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré, supérieurs, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à 10 fr. le degré.

Montpellier (26 août). — Vins rouges 1929 : de 8° ½ à 11°, de 155 à 200 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de » à » fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (22 août). — Récolte 1929 : Vins rouges de 18 fr. » à 20 fr. » le degré. Rosés, de 16 à 17 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 24 août 1930. Vins, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (23 août 1930). — Vins rouges 1929, de 8 à 11°, de 16 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Vins de 1930, sur souche, 20 fr. le degré pour des Morrastel-Bouschets.

Carcassonne (23 août). — Vins rouges 1929, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; B.-Rhin, de 190 à 210 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 300 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 360 à 450 fr. ; B.-Rhin, de 380 à 400 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 163 fr. » à 176 fr.; orges, 88 fr » à 108 fr.; escourgeons, 76 fr. à 90 fr.; maïs, 98 fr. à 102 fr. 50; riz, 165 fr.; seigle, 93 fr. à 100 fr.; sarrasin, 91 fr. à 93 fr. »; avoines, 65 fr. » à 85 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 94 fr. 95 à » fr. ». Buenos-Ayres, 96 fr. 50 à » ». Chicago, 83 fr. 18. — Sons, 53 fr. à 60 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 45 à 55 fr.; remoulages, de 60 à 85 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles, du Midi, de » à » fr.; de Paris, » à » fr. — Hollande commune, de 65 à 85 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de » fr. à » fr.; Saint-Malo, » fr. à » fr.; Rosa, » fr. à » fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr. Sterling, de 50 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 205 fr.; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr.; paille de seigle, 170 fr. à 205 fr.; luzerne, 330 fr. à 360 fr.; foin, 310 fr. à 350 fr.

Semences fourragères. — Fèves, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 285 fr.; roux, 118 à 120 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 110 fr.; d'arachide blanc extra, 94 fr. à » fr.; Coprah, 75 fr. »; Arachides courant, 78 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 226 fr. » à » fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 23 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 18 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 19 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 104 fr. » à 105 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 105 fr. » à 110 fr. »; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). » fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), » fr. à » fr.; **Soufre trituré**, » fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins d'Algérie, 250 à 500 fr. — Raisins du Midi, de 300 à 550 fr. — Amandes vertes, de 230 à 400 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pêches d'Espagne, de 500 à 800 fr. — Prunes d'Algérie, de 200 fr. à 400 fr. — Citrons, de 350 fr. à 450 fr. — Bananes, de 350 fr. à 500 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 600 fr. à 1.100 fr. — Choux nouveaux, » fr. à » fr. le 100. — Girolles, de 600 à 700 fr. — Choux-fleurs, 50 à 400 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 100 à 180 fr. — Laitues de Paris, de 30 à 100 fr. le cent. — Haricots à écosser du Midi, de 250 à 300 fr. — Haricots verts de Paris, de 150 à 550 fr. — Pois verts de Paris, de 100 à 250 fr. — les 100 kgs. — Artichauts, de 30 à 175 fr. — Aubergines, de 30 à 160 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.